

# BIO BERGWENDERIND AUS ÖSTERREICH

Die Rinder kommen von Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich. Das Fleisch stammt von jungen Rindern, welche bis zu 18 Monate alt werden und an der Seite der Mutter aufwachsen. Als Muttertiere werden regionaltypisch Fleckvieh-Kühe gehalten. Dieses Zweinutzungs-rind gibt reichlich Milch für den Nachwuchs und sorgt für ein schmackhaftes Fleisch.

## Fleisch

### DRY AGED RINDERSTEAKS

rib eye steak (250 g)	€ 34,90
tomahawk (1400 g)	€ 89,90

### RINDERFILET

chateaubriand (500g)	€ 78,90
----------------------	---------

RINDERFILET STEAK (160g)	€ 36,90
--------------------------	---------

### VOM VORALPEN STROHSCHWEIN

tomahawk (700g)	€ 48,90
-----------------	---------

RIB EYE VOM KALB (250g)	€ 42,90
-------------------------	---------

Saucen nach Wahl €0

kräuterbutter | bbq | steakhouse

## BEILAGEN

STEAKHOUSE POMMES	€ 4,50
rosmarin   asmonte	

OFENKARTOFFEL G	€ 4,90
sauerrahm	

GRILLGEMÜSE	€ 4,90
-------------	--------

SÜBKARTOFFELPÜREE G	€ 5,50
---------------------	--------